

Kuketo de la re oj (inspirita de Picard)

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

Ingrédients

- 500g da faruno T55
- 50g da fandita butero
- 10g da salo
- 250g da akvo
- 325g da butero
- 10 minutojn anta la fino de la ripozo de la detrempo, elprenu la buteron el la fridujo. Batu la buteron kun la kukrulilo plurfoje, por akiri elastan sed ne kreman a varmigitan buteron. La butero devas esti mola, brila kaj elastika sed ne glui ema.
- 45g da butero kremigita
- 30g da brun akado
- 30g da sukero
- 13g da tuta ovo
- 75g da faruno
- 1g da kemia levilo
- 95g da nigraj okoladpecetoj
- 25g da ovo
- 10g da ovokunulo
- 30g da brun akado
- 30g da maizena
- 80g da plena kremujo
- 80g da plena lakto
- 1 vaniljopodeto
- 15g da butero
- 100g da hazelnut-pudro
- 100g da pulvora sukero
- 100g da kremigita butero
- 2 ovojn
- 20g da faruno
- 50g da okoladpecetoj
- 200g da nutpasta kremon
- 1 ovo kaj unu kulero da kremujo por la glazuro

Préparation

1. Post la buko de decembro, ni estas e la galetoj de januaro!
2. Malgranda konfeso, mi ne estas granda amanto de galeto de re oj kaj frangipano, kaj tio ne estas anka unu el la kukoj, kiujn mi plej atas fari.
3. sed kiam mi vidis la galeton-kukon de Picard, kiu faris la bumbon en la retoj en la lastaj semajnoj, mi tamen havis deziron fari version de ĝi!
4. Kaj do, jen mia: tiu de Picard estas nur plenigita kun nutpasta kremon, mia enhavas anka frangipanon kun hazelnuto (vi povas fari ĝin kun migdaloj se vi preferas) kaj okoladpecetojn.
5. Krom tio, natura pasto, kompreneble, sed anka krusteca kukdisketo por fini ĝin tiun tre (tre!)
6.) delikatan galeton Ingrediencoj :Mi uzis la hazelnut-pudron Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne asociita).
7. Mi uzis la okoladpecetojn de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (asociita).
8. Materialo :Mi uzis kukrulilon kun ŝtugeblaj ringoj, por havi bone homogenan kaj egale dikan paston sur la tuta surfaco: la mia venas de Guy Demarle, kun la referenca kodo FLAVIE10, vi ricevas 10 rabaton sur via unua

mendo.

9. Perforita plado Cirklo de 24cm Por unu galeton de irka 25cm diametro : Klasika flaka pasto : da faruno T55 da fandita butero da salo da akvo da butero Metu la akvon, la anta e fanditan buteron kaj la salon en la mikseran ujon kun la hakilo.
10. Poste aldonu la farunon, kaj amasigu je rapido 1 dum 1 is 2 minutoj.
11. esu amasigi tuj kiam la pasto estas homogenaj, se vi amasas tro longe, la pasto fari os elastika.
12. Floru la laboran surfacon, metu la detrempon sur la laboran surfacon kaj formu globon.
13. Etendu in iomete por akiri malgrandan rektangulon, poste envolvu in en plasto kaj metu in en la malvarmon dum minimumo 30 minutoj.
14. 10 minutojn anta la fino de la ripozo de la detrempo, elprenu la buteron el la fridujo.
15. Batu la buteron kun la kukrulilo plurfoje, por akiri elastan sed ne kreman a varmigitan buteron.
16. La butero devas esti mola, brila kaj elastika sed ne glui ema.
17. Metu la buteron en la centron de folio de sulfurpaperon kaj faldu in por akiri malgrandan rektangulon.
18. Etendu la buteron en i tiu "envolva o" de sulfurpaperon por havi homogenan dikecon, poste metu in en la fridujo kun la detrempo por ke ili estu je la sama temperaturo.
19. Poste, etendu la detrempon tiel ke i estu la sama longo kaj 2 fojojn pli lar a ol la butero.
20. Metu la buteron en la centron de la detrempo, kaj faldu la detrempon por enpreni la buteron, zorgante ne enpreni ajnan aeron inter la butero kaj la pasto.
21. Fermu la du elementojn premante ilin kun la kukrulilo.
22. Poste, etendu la paston (se necese, pensu pri farinado la laboran surfacon).
23. La pasto devas esti inter 3 kaj 4 fojojn pli longa ol lar a.
24. Poste forigu la farunon per broso, poste faru duoblan turnon: faldu iomete la malsupran parton de la pasto supren, poste la supran parton de la pasto malsupren (la loko kie amba renkonti as ne devas esti en la mezo, sed en la malsupra duono de la pasto).
25. La bordoj devas uste renkonti i, vi povas iomete tiri la paston por havi bordojn, kiuj bone renkonti as, sed sen supermeti.
26. Poste, faldu la paston duonon, poste turnu la paston kvarte, por havi la malfermon sur la dekstra flanko (kiel libro).
27. Fermu la supran kaj malsupran parton de la pasto per malpeza premo kun la kukrulilo.
28. Se la pasto ankora estas malvarmeta kaj havas la ustan konsistencon, vi povas da rigi kun la dua duobla turni o, alie envolvu in kaj metu in en la malvarmon dum 30 minutoj anta ol da rigi.
29. Post la dua duobla turni o, envolvu la paston kaj lasu in en la fridujo dum almena 30 minutoj.
30. Post la ripozo, faru denove du duoblajn turnojn (same kiel la unuan fojon, se vi sentas, ke via pasto varmigis, ke i glui as a alia problemo, vi povas remeti in en la malvarmon dum kelkaj minutoj inter la 3-a kaj 4-a duobla turni o).
31. Post kiam la lasta duobla turni o estas farita, envolvu la paston kaj lasu in en la malvarmo dum minimumo 3 horoj.
32. La kuketo : da butero kremigita da brun akado da sukero da tuta ovo da faruno da kemia levilo da nigraj okoladpecetoj Miksu la kremitan buteron kun la sukeroj, la faruno kaj la levilo.
33. Poste aldonu la ovon, poste la okoladpecetojn.
34. Etendu la kukpaston en cirklo de 26cm diametro, sur 2mm dike.
35. Metu la kukdiskon en la frostujo is kuiri.
36. Frangipano la kuketo : Vanila pastokremo : da ovo da ovokunulo da brun akado da maizena da

plena kremujo da plena lakto 1 vaniljopodeto da butero Batetu la ovon, la ovokunulon kaj la sukron.

37. Aldonu la maizenan, bone miksu.

38. Faru varmigi la lakton kaj la kremon kun la vaniljopodeto.

39. Versu la varmigitan likva on sur la ovojn, poste re utu ion en la kaserolon kaj faru densi i je meza varmeco, miksante sen ese.

40. For de la fajro, aldonu la buteron, bone miksu, poste involvu la kremon en kontakto kaj lasu in tute malvarmeti i en la fridujo.

41. Hazelnut-kremo : da hazelnut-pudro da pulvora sukero da kremigita butero 2 ovojn da faruno Miksu la kremitan buteron kun la pulvora sukero, la hazelnut-pudro kaj la faruno.

42. Aldonu la ovojn unu post unu.

43. Hazelnut frangipano & okoladpecetoj : La hazelnut-kremo La pastokremo da okoladpecetoj da nutpasta kremon Miksu la pastokremon kun la hazelnut-kremo.

44. Aldonu la okoladpecetojn.

45. Se kiel mi, vi preparas la pleniga on anta e kaj volas frostigi in, etendu la frangipanon en cirklo de 24cm, metu vian fabon, glatigu la surfacon, kaj aldonu la nutpasta kremon supre anta ol meti ion en la frostujo.

46. Alie, vi anka povas po ti la frangipanon kaj la nutpasta kremon sur la flakan paston se vi volas prepari in la tagon de.

47. Kunmeta o & kuirado : 1 ovo kaj unu kulero da kremujo por la glazuro Tran u du pecojn de 250 is da flaka pasto por fari la galeton.

48. Etendu la pastojn sur 2 is 3mm dike (maksimumo 4mm se vi volas pli grandan kvanton da flaka pasto, sed ne pli dika alie la pasto ne kuiri os uste).

49. La cirkloj de pasto devas esti irka 27-28cm por ebligi ilin fandi kaj uste tran i.

50. Metu la diskon de frostigita frangipano en la centron de cirklo de flaka pasto (a po tu in same kiel la nutpasta kremon, ne forgesu la fabon) kaj etendu iom da akvo sur la randoj de la pasto per broso.

51. Kovru kun la dua cirklo de flaka pasto, kaj iomete premu la randon por fandi la du pastojn.

52. Metu ion en la fridujo a frostujo dum minimumo 1 horo.

53. Poste, detalu la galeton en ia fina formo (do cirklo de irka 26cm) kun tran ilo a tre akra kulero por ne premu la flakan paston.

54. Turnu la galeton por havi la platajn flankojn supre.

55. Batetu la ovon kun la kremujo por la glazuro.

56. Etendu per broso unuan tavolon de glazuro sur la galeton.

57. Lasu in "krusti" dum almena 30 minutoj, poste etendu duan tavolon de glazuro kaj lasu ankora ripozi 30 minutojn.

58. Kompreneble, la galeto estos kovrita de la kuketo do la glazuro ne estas deviga, sed mi preferas fari in tamen por pli dorloti la flakan paston.

59. Faru kelkajn malgrandajn truojn sur la surfaco de la galeto por permesi al la vaporoj eliri dum la kuirado.

60. Metu la galeton sur perforitan pladon kovritan per sulfurpapero kaj enforigu in en la anta varmigita forno je 180°C dum 30 minutoj.

61. Poste, elprenu in el la forno kaj aldonu la kukdiskon supre.

62. Reen metu la galeton en la ovenon dum 10 is 15 minutoj por fini la kuiradon.

63. Lasu malvarmeti i sur grido kaj uu!

